

DB4451

潮州市地方标准

DB4451/T XX—XXXX

潮州菜 宴席配菜方法

Methods for matching side dishes in Chaozhou cuisine banquets

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

潮州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由潮州市人力资源和社会保障局提出。

本文件由潮州市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人：……。

引 言

在中华美食的绚丽画卷中，潮州菜凭借其独特风味与精湛技艺占据重要地位，潮州菜宴席更是将这种魅力展现得淋漓尽致。宴席配菜并非简单的食材组合，而是融合艺术、科学与文化的精妙学问。潮州菜宴席配菜，恰似精心编排的交响乐，每道菜都是独特音符，相互呼应配合，奏响美味乐章。从食材挑选到口味、色彩、质地搭配，每个环节都凝聚着潮州厨师的匠心与对美食的深刻理解。

潮州菜作为粤菜重要分支，以细腻口感、丰富味型和深厚文化底蕴闻名。在其烹饪体系里，配菜环节虽不夺目却至关重要，如同精密齿轮推动美食艺术运转。无论是家常小菜还是宴席珍馐，潮州菜配菜都有严谨术语规范、精湛技术运用、明确原则遵循和独特方法讲究，菜肴命名也别具匠心，承载地域文化与美好寓意。宴席配菜更需综合考量宾客需求、场合氛围等因素，实现菜品间的完美平衡与协同。接下来，将深入探究潮州菜配菜及宴席配菜的各方面内容，领略其中独特智慧与魅力。

潮州菜 宴席配菜方法

1 范围

本文件明确界定了潮州菜配菜、宴席配菜的术语和定义，详细规定了配菜技术、配菜原则、配菜基本方法、菜肴命名以及宴席配菜方法等内容
本文件适用于潮州市辖区内潮州菜 宴席配菜方法。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 31621食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

潮州菜宴席 Chaozhou cuisine banquet

宴席，亦称筵席、酒宴、宴会，是人们为实现社交庆祝、社交、商务等目的而举办的聚餐活动。它由按一定规格质量和程序组配的菜肴、饮品及相关服务构成，具有一定规模和规格，参与人数较多，用餐环境讲究，且遵循特定礼仪和程序。同时，也是为满足民间习俗和社交礼仪需求而开展的多人聚餐饮食形式，还是进行庆典、纪念、交际的社会活动方式。

3.2

配菜 side dish

配菜又称配料（执单），是依据菜肴质量和营养要求，对各种加工成形的原料进行合理搭配，使其能够烹制出完整菜肴，或组合成可直接食用菜肴的过程。配菜本质上是赋予菜肴特定质量形态的设计环节。

配菜在烹饪中占据重要地位，直接决定菜肴的色香味形，影响菜肴的营养均衡与成本控制。配菜人员需熟悉各类食材特性、烹饪方法和口味搭配，合理选择和搭配主辅料，以实现菜肴在口感、色泽、营

养等方面的最佳效果。

3.3

切配 **Chopping and assembling**

配菜是紧接刀工后的工序，与刀工联系紧密，因此常将刀工和配菜统称为“切配”，在饮食业中多由同一砧板厨师负责。尽管配菜与刀工关系密切，但它属于独立工序。做好配菜工作，要求工作人员精通刀工，熟悉烹调方法，了解各种原料的性质、用途，掌握主辅料在质量、色泽、形状上的配合原则，同时需具备营养卫生和美术工艺方面的必要知识。

3.4

宴席配菜 **Side dishes for banquets**

宴席配菜，通常称为开席单，是有原则、有技术地对菜品进行组合。

4 基本要求

4.1 卫生要求

加工及烹饪环境必须符合 GB 31654、GB 31621 的规定，确保食品加工过程的卫生安全。

4.2 节约餐饮要求

食材采购量应与宴席订单量精准匹配，严格遵守 GB/T 42966 - 2023 的规定，避免食材浪费。

4.3 其他要求

选用符合当地相关标准的产品，保证食材和原料的质量。

5 配菜技术

5.1 配菜分类

配菜分为热菜和冷菜两大类，二者操作程序和要求存在差异。

热菜：制作热菜的操作程序为刀工→配菜→烹调→（上桌）。配菜是热菜制作过程中的一个环节，配好的菜需经过烹调方可食用。

冷菜：制作冷菜的操作程序为烹调→刀工→配菜→（上桌）。配菜是冷菜制作的最后环节，配好后即可上桌，因此冷菜配菜在色、形、营养卫生和美术工艺方面的要求比热菜配菜更高。

5.2 配菜的重要性

5.2.1 确定菜肴的质和量：

菜肴的“质”指各种原料（主料和辅料、精料和粗料）的配合比例，“量”指菜肴中各种原料的总数量。配菜通过掌握用料分量和原料配合比例，确定菜肴的质量和单位定额，是决定菜肴质量的前提。

使菜肴色、香、味、形基本确定：配菜决定整个菜肴的形态，通过合理搭配不同形状原料，使其成为美观整体。同时，原料的搭配影响菜肴的色、香、味，合理搭配可使原料的色、香、味相互掺和、补充，充分体现菜肴特色。

5.2.2 确定菜肴的营养价值：

不同原料营养成分各异，人体对营养素需求多样。配菜通过合理搭配原料，使菜肴营养成分相互补充，提高营养价值，同时负责一席菜中菜肴间营养素的调剂。

5.2.3 确定菜肴的成本：

配菜时原料的精粗和用量直接影响菜肴成本，准确掌握用料和比例，是控制成本、加强经济核算的重要环节。

使菜肴的形态多样化：配菜通过巧妙组合原料，结合刀工变化和烹调方法运用，创造出形式多样的菜肴品种。

5.3 配菜的基本要求

5.3.1 熟悉和了解原料情况

熟悉原料性能：掌握不同原料的性能特点，如韧性、脆性、软性等，以及原料在不同季节的质量差异和同一原料不同部位的肌肉性质，根据烹调方法合理搭配原料。

了解市场供应情况：关注市场原料供应的变化，包括生产季节、供求关系和运输情况，合理利用市场资源，开发新菜肴。

了解企业备货情况：清楚企业的备货情况，合理确定供应菜肴品种，避免原料积压或缺货。

熟悉菜肴的名称及制作特点：深入了解本菜系和本店菜肴的名称、用料标准、刀工形态和烹调方法，同时了解其他地区和菜系的菜肴特色，以便在配菜中突出特点，创新菜品。

精通刀工并了解烹调：热菜配菜连接刀工和烹调，配菜人员需精通刀工，了解不同火候和调味对原料的影响以及各种烹调方法的特点，确保配制的菜肴符合要求。

5.3.2 掌握菜肴的质量标准及净料成本

熟悉原料损耗率：掌握每种原料从毛料到净料的损耗率或净料率。

确定原料配比和成本：明确每个菜肴主料、辅料和调料的质量、数量和成本。

确定毛利率和售价：根据企业规定的毛利幅度，确定菜肴的毛利率和售价。

制定规格质量成本单：制作包含菜肴名称、原料信息、总重量、总成本、毛利率和售价等内容的规格质量成本单。

将主、辅料分别放置：配制菜肴时，将主、辅料分别放置在盘（碗）中，避免烹调时原料下锅混乱，影响菜肴质量。

注意营养成分的配合：考虑菜肴中营养成分的合理搭配，确保人体易于消化吸收，提高菜肴营养价

值。

具有审美观：具备美学知识，运用构图和色彩原理，使原料在形态、色彩上协调，增强菜肴艺术感。

推陈出新、创造新的品种：根据原料、刀工和烹调方法特点，结合市场货源变化，创新配菜方式，设计出营养全面、色、香、味、形俱佳的新菜肴。

6 配菜的原则

6.1 量的配合。

菜肴的量指按一定比例配置的各种原料总量。配菜时，将组成菜肴的净料按规定比例放置。主料、辅料用量比例有以下三种类型：

以一种原料为主料：主料用量多于辅料，突出主料，如“炒肉丝”。

主料由几种原料构成：这几种原料用量基本相等，如“八珍海皇羹”。

菜肴由单一原料构成：按菜肴单位定额配菜，如“白灼虾”。

6.2 色的配合。

主、辅料颜色配合一般是辅料衬托主料，常见配色方法有：

“顺色”：主、辅料选用同一种颜色，如“冬笋鸡球”。

“花色”：主、辅料选用不同颜色原料，如“清芙蓉鸡”“炒虾仁”。

6.3 香和味的配合。

菜肴的香和味虽在加热和调味后呈现，但多数原料本身有特定香和味。香和味的配合方法有：

以主料香味为主：辅料衬托主料香味，如新鲜鸡、鱼等配以笋、韭黄。

以辅料香味补主料不足：主料香和味淡时，用香味浓的辅料增添鲜香，如鱼翅、海参搭配鸡肉、火腿等。

调和主料过浓香味或油腻：用香味清淡的辅料调和主料，如动物性原料搭配适量蔬菜。

6.4 形的配合。

原料形状配合影响菜肴外观、烹调和质量，一般原则是辅料形状适应、衬托主料形状，使主料突出，如“块配块”“片配片”等，但也需灵活处理特殊情况。

6.5 质的配合。

主、辅料在质地上的配合需考虑原料性质和烹调方法要求，可采用“脆配脆”“软配软”，也可软硬相配，通过控制投料先后和火候使菜肴达到理想质地。

7 配菜的基本方法

7.1 配一般菜。

按配菜时所用原料多少，可分为：

7.1.1 配单一原料的菜：

菜肴仅由一种原料构成，菜名常加“清”字。配菜时要突出原料优点，避免缺点，特殊浓厚滋味原料不宜单独成菜。

7.1.2 配原料有主有辅的菜：

除主料外还有辅助原料，辅料用于烘托主料、补充营养，配菜时需突出主料，主辅料选择多样。

7.1.3 配有多种不分主次原料的菜：

由两种或以上平等地位原料构成，原料用量大致相等，需注意色、香、味、形配合，菜肴名称常含数字。

7.2 配花色菜。

花色菜注重色和形，具有较高艺术性，配菜需注意：

选料精，并要有利于造型：挑选优质原料，便于塑造美观形态。在色、香、味、形上要和谐统一：确保菜肴整体感官效果良好。

构成的图案或形态要优美大方：提升菜肴艺术观赏性。手法和技艺必须纯熟精湛：必要时运用食品雕刻技艺，展现菜肴形态美。

常用配菜方法有叠、穿、瓢、扎、包、卷、摆、捏等，通过不同方式塑造菜肴独特形态。

8 菜肴的命名

8.1 菜肴命名的原则。

力求名符其实：菜名能体现菜的特色或全貌。

力求雅致得体：避免牵强附会、滥用词藻和庸俗下流。

8.2 菜肴命名的方法。

根据传统菜肴名称分析，主要有以下 10 种命名方式：按烹调方法和所用主料命名、按调味方法和所用主料命名、按色彩、形态和所用主料命名、按所用的主料和某一突出的辅料命名、以烹调方法和菜肴的形象命名、把所用主辅料及烹调方法全部在名称中反映出来、按形象、寓意和主料命名、在主要用料前加上人名或地名、以“形”“实”命名、根据“味”来命名。菜肴定名可先创作品种再命名，也可先定名再创作，前者更为常见。

9 宴席的配菜方法

9.1 注重营养、经济实惠

明确饮食目的：饮食是为获取营养素，满足人体营养和热量需求，保障身体健康。

遵循膳食构成指标：成人合理膳食应满足每日各类食物摄入指标，以实现营养基本平衡。

设计营养均衡菜单：宴席菜单设计要注重菜点原料多样化，搭配各类营养食材，同时考虑经济实惠，避免浪费。

9.2 清鲜为主，浓淡相宜

潮州菜宴席，尤其是高级宴席，以清鲜口味为主，避免重油大荤，遵循“清鲜者真味出”的原则。

9.3 发挥优势，各用所长

设计宴席菜单时，充分利用本地名特产、本菜系名菜名点、本餐厅“招牌菜”和厨师“拿手菜”，展现独特风味。

9.4 以酒为纲，调和口味

酒在宴席中具有重要地位，编制宴席菜单需以酒为纲，搭配佐酒、开胃醒酒之菜，合理安排菜品上桌顺序，提升用餐体验。

9.5 因人制宜，因时配菜

根据宾客的不同特点编制菜单，做到“投其所好，避其所忌”。同时，依据季节变化调整配菜口味，选用当季优质原料，确保宴席品质。
